KitchenAid®

MULTIFUNCTIONELE MIXERS MET KANTELBARE KOP
INSTRUCTIES

TILT-HEAD STAND MIXERS
INSTRUCTIONS

BATTEURS SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE
MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF
BEDIENUNGSANLEITUNG

ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE
ISTRUZIONI PER L’USO

BATIDORAS DE PIE CON CABEZA INCLINABLE
INSTRUCCIONES

KÖKSMASKIN MED UPPFÄLLBART DRIVHUVUD
INSTRUKTIONER

TILT-HEAD STAND KJØKKENMASKINER
BRUKSANVISNING

NOSTOPÄISET PÖYTÄMALLISET YLEISKONEET
KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE
INSTRUKTIONER

BATEDEIRAS COM POSICIONADOR DE CABEÇA MOVEL
INSTRUÇÕES

HRÆRIVÉL
LEIÐBEININGAR

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΜΕ ΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΕΦΑΛΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ



Modell 5K45SS



Modell 5KSM150PS

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit der Küchenmaschine

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit

In diesem Handbuch und auf Ihres Zubehör stehen viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie immer alle Sicherheitsinstruktionen.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR" oder „WARNUNG". Diese Worte bedeuten:



Werden diese Instruktionen nicht sofort beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.

Werden diese Instruktionen nicht beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefähr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Instruktionen nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen stets einzuhalten:

1. Alle Sicherheitshinweise müssen sorgfältig gelesen werden.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abgebaut werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine keinen Kontakt mit dem Rührer haben, um die Verletzungsgefahr für Personen sowie die Gefahr von Beschädigungen der Küchenmaschine zu verringern.
6. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind oder wenn die Küchenmaschine herunterfiel oder beschädigt wurde. Die Küchenmaschine zur nächsten Vertragswerkstatt bringen und die Maschine dort prüfen, reparieren und elektrische oder mechanische Einstellungen vornehmen lassen.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Den Flachrührer, den Schneebesen oder den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.
11. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

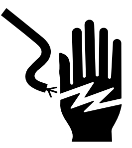
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Elektrische Anforderungen

Die Küchenmaschine arbeitet mit der normalen Netzspannung von 220 bis 240 V und 50/60 Hz. Die Leistungsaufnahme der Küchenmaschine ist auf dem Typenschild aufgedruckt. Diese Leistungsaufnahme gilt für Zubehör, das die größte Energie benötigt. Es ist möglich, dass andere Zubehörteile eine wesentlich geringere Leistungsaufnahme erfordern.

Keine Verlängerungsschnur verwenden. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, von einer Elektrofachkraft oder einem Servicetechniker eine Steckdose in der Nähe der Küchenmaschine setzen lassen.

WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

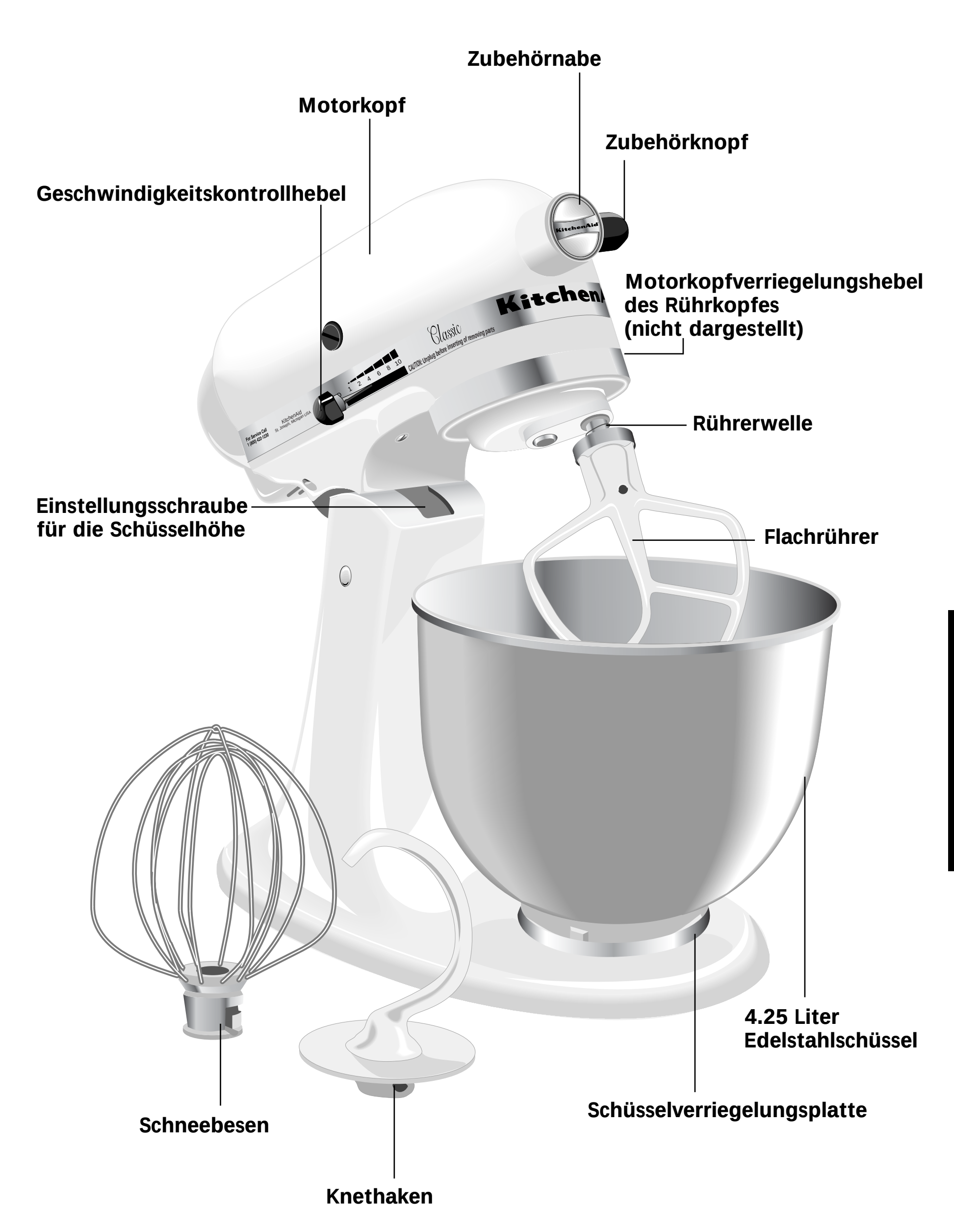
Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Keine Verlängerungsschnur verwenden.

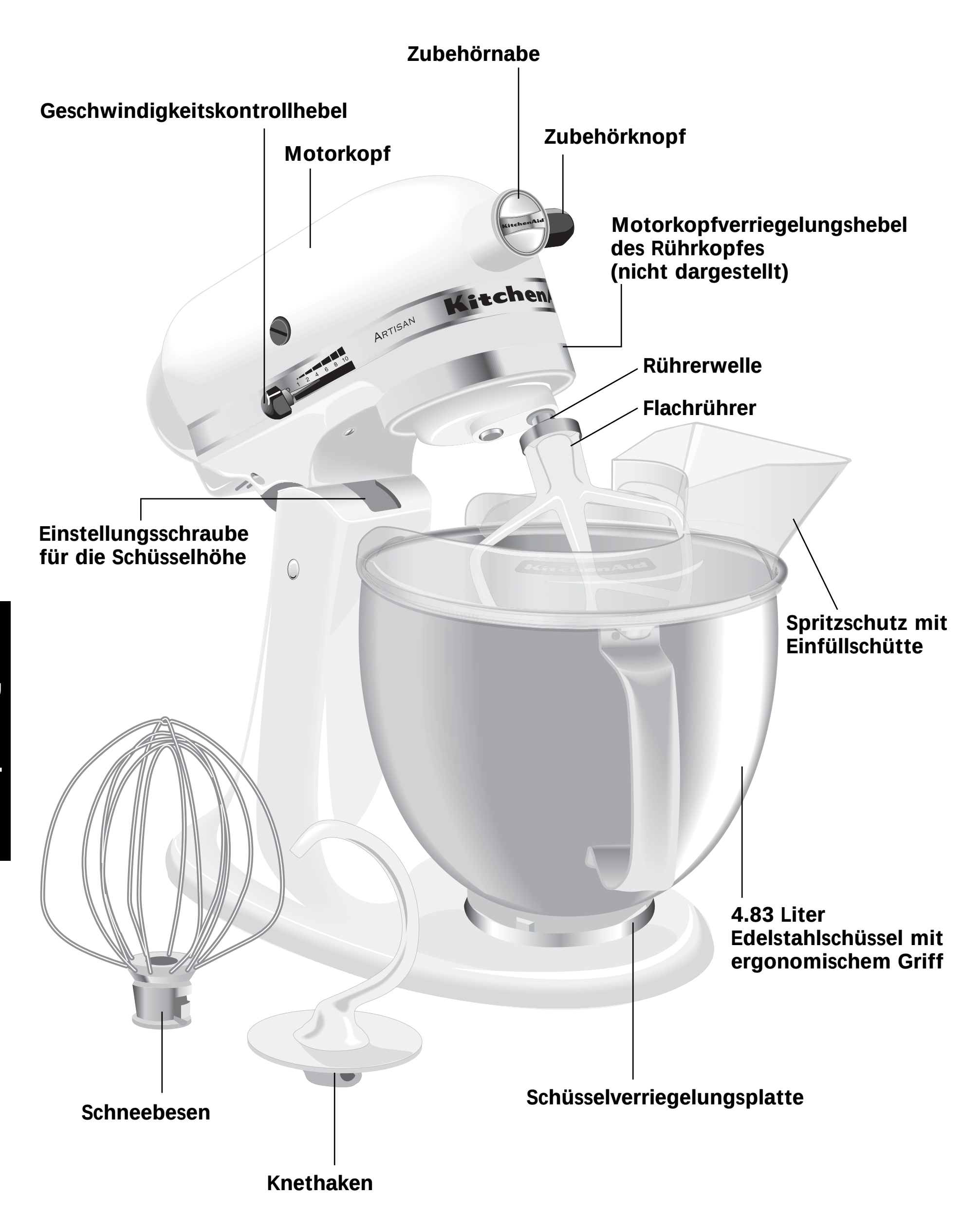
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Merkmale der Küchenmaschine 5K45SS mit kippbarem Motorkopf



Deutsch

Merkmale der Küchenmaschine 5KSM150PS mit kippbarem Motorkopf



Deutsch

Zusammenbau der Küchenmaschine mit kippbarem Motorkopf



Zur Befestigung der Schüssel

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN Position und kippen den Motorkopf zurück.
4. Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverri egelungsplatte.
5. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn.

Zur Entfernung der Schüssel

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN Position und kippen den Motorkopf zurück.
4. Drehen Sie die Schüssel in der dem Uhrzeigersinn entgegengesetzten Richtung.

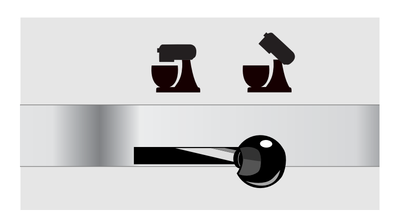


Zur Befestigung des Flachrührers, Schneebesens oder Knethakens

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN Position und kippen den Motorkopf zurück.
4. Schieben Sie den Flachrührer auf die Rührerwelle und drücken ihn so weit wie möglich nach oben.
5. Drehen Sie den Flachrührer nach rechts, wobei Sie den Flachrührer in den Stift an der Welle einhaken.

Zur Entfernung des Flachrührers, Schneebesens oder Knethakens

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN Position und kippen den Motorkopf zurück.
4. Drücken Sie den Flachrührer so weit wie möglich nach oben und drehen ihn nach links.
5. Ziehen Sie den Flachrührer von der Welle.



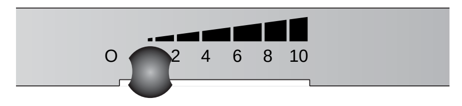
Verriegeln des Rührkopfes

1. Der Rührkopf muss komplett abgesenkt sein.
2. Den Verriegelungshebel in Position „Verriegeln” stellen.
3. Vor dem Rühren die Verriegelung prüfen. Dazu versuchen, den Rührkopf anzuheben.

Entriegeln des Rührkopfes

1. Den Verriegelungshebel auf die ENTRIEGELN Position schieben.

HINWEIS: Das Rührgerät sollte nur benutzt werden, wenn der Verriegelungshebel auf der VERRIEGELN Position steht.

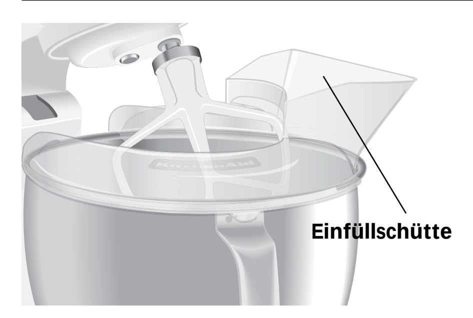


Zur Betätigung der Geschwindigkeitskon trollhebel

Die Küchenmaschine an eine geeignete Steckdose anschließen. Der Geschwindigkeit-skontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit gestellt werden, dann langsam auf die gewünschte höhere Geschwindigkeit, um zu vermeiden, daß Zutaten aus der Schüssel herausspritzen. Siehe Leitfaden zum Geschwindigkeitskontrollhebel, Seite 9.

Deutsch

Anbau des Spritzschutzes*



Anbau des Spritzschutzes

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Das gewünschte Zubehör (Flachrührer, Knethaken oder Schneebesen) und die Rührschüssel befestigen.
4. Den Spritzschutz von der Vorderseite der Küchenmaschine so auf die Schüssel schieben, dass er genau mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes muss sich in der Schüssel befinden.

Abbau des Spritzschutzes

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Die Vorderseite des Spritzschutzes vom Rand der Schüssel heben und nach vorne ziehen.
4. Das Zubehör und die Rührschüssel entfernen.

Verwendung des Spritzschutzes

1. Für ein optimales Ergebnis den Spritzschutz drehen bis der Motorkopf die U-förmige Aussparung des Spritzschutzes bedeckt. Die Einfüllschütte befindet sich rechts von der Zubehörnabe.
2. Die Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel geben.

* Bei mitgeliefertem Spritzschutz

Verwendung des KitchenAid®-Zubehörs

Flachrührer für normale bis schwere Mischungen:

Kuchen
Geschäumte Zuckergüsse
Süßwaren
Kekse
Pastetenteig
Biscuits
Süße Brote
Hackbraten
Kartoffelbrei

Schneebesen zum Schlagen von (für Mischungen welche Luft enthalten müssen):

Eiern
Eiweiß
Schlagsahne
Aufgekochten Zuckergüssen
Rührkuchen
Biskuitkuchen
Mayonnaise
Bestimmten Süßwaren

Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen für:

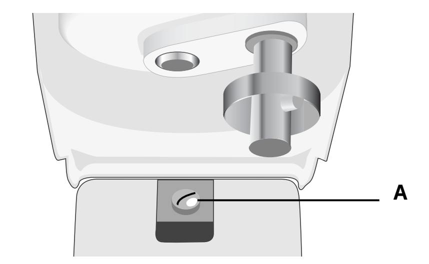
Brote
Süße und herzhafte Brötchen
Hefekuchen
Pizzateig

Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer

Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel noch nicht berührt. Wenn aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.

1. Die Geschwindigkeitskontrolle ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen.
3. Den Rührkopf anheben.
4. Die Schraube (A) LEICHT entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um den Flachrührer anzuheben, bzw. Im Uhrzeigersinn, nach rechts, um den Flachrührer abzusenken.
5. Stellen Sie den Flachrührer so ein, daß er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Verriegelungshebel der Rührschüssel möglicherweise nicht ein.

HINWEIS: Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Seite der Schüssel. Befinden sich Flachrührer oder Schneebesen so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebesens oder die Beschichtung des Flachrührers abnutzen.



Deutsch

Pflege und Reinigung

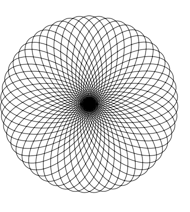
Die Schüssel, den weißen Flachrührer und den weißen Knethaken bei Bedarf in einer Geschirrspülmaschine reinigen. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Vor dem Trocknen sorgfältig mit klarem Wasser abspülen. Die Flachrührer nicht auf der Welle lassen.
Wir empfehlen, den Schneebesen aussschließlich im Spülbecken in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel zu reinigen. Eine Reinigung in der Spülmaschine empfehlen wir nicht.

HINWEIS: Der Schneebesen ist NICHT spülmaschinen-geeignet.

HINWEIS: Die Küchenmaschine immer vom Netz trennen, bevor mit den Reinigungsarbeiten begonnen wird. Die Küchenmaschine mit einem feuchten weichen Tuch abwischen. Keine kommerziellen oder Haushaltreiniger verwenden. Nicht in Wasser tauchen.
Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.

Funktion des Planetenrührwerks

Während des Betriebs bewegt sich der Flachrührer in der fest stehenden Schüssel und dreht sich zugleich in die Gegenrichtung um seine eigene Achse. Die Abbildung zeigt, welchen Weg der Flachrührer in der Schüssel insgesamt zurücklegt.



Die Küchenmaschine KitchenAid® rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Küchengeräte. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um z. B. ein Ausflocken zu vermeiden.

Deutsch

Verwendung der Küchenmaschine

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Die Küchenmaschine vom Netz trennen und erst dann den Flachrührer erfassen.

Anderenfalls kann es zu Knochenbrüchen, Schnittverletzungen und Quetschungen kommen.

HINWEIS: Die Schüssel nicht auskratzen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist.

Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen. Vorher die Küchenmaschine ausschalten.
Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit wird die Oberseite der Küchenmaschine möglicherweise so heiß, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.

Leitfaden für die Geschwindigkeitskontrolle – 10 Geschwindigkeitsstufen

Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl herausstiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit erhöht.

Geschwindigkeitsstufen

1	**RÜHREN**	Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 (RÜHREN) nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.
2	**LANGSAMES RÜHREN**	Zum langsamen Rühren, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen. Zur Verwendung mit dem Dosenöffner.
4	**MISCHEN UND SCHLAGEN**	Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen. Zur Verwendung mit folgendem Zubehör: Fleischwolf, Gemüseschneider, Edelstahlnudelaufsatz sowie Pürieraufsatz.
6	**VERRÜHREN UND SCHLAGEN**	Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen. Zur Verwendung mit der Zitruspresse.
8	**SCHNELLES VERRÜHREN UND SCHLAGEN**	Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen.
10	**SCHNELLES SCHLAGEN**	Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei. Verwendbar mit der Getreidemühle. **HINWEIS:** Bei starker Belastung werden die hohen Geschwindigkeiten nicht beibehalten, beispielsweise bei der Verwendung mit dem Edelstahlnudelaufsatz oder der Getreidemühle.

HINWEIS: Bei Hefeteigen höchstens mit Drehzahlstufe 2 arbeiten, sonst könnte die Küchenmaschine beschädigt werden.

Deutsch

Hinweise zum Rühren

Anpassung Ihres Rezepts für die Küchenmaschine

Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise zum Rühren erleichtern die Anpassung Ihrer Lieblingsrezepte an die Küchenmaschine KitchenAid®.

Die eigene Erfahrung und Beobachtung hilft, den Rührvorgang entsprechend anzupassen. Den Rühr- oder Hefeteig beobachten und nur so lange rühren, bis die im Rezept beschriebene Konsistenz, beispielsweise „glatt und cremig", erreicht ist. Zur Auswahl der richtigen Geschwindigkeitsstufe siehe Seite 9 „Einstellung der Geschwindigkeitsstufen".

Zugabe von Zutaten

Beim Rühren der meisten Teige, insbesondere von Kuchen- und Keksteig, sind die Zutaten in folgender Reihenfolge zuzugeben:

⅓ trockene Zutaten
½ flüssige Zutaten
⅓ trockene Zutaten
½ flüssige Zutaten
⅓ trockene Zutaten

Mit Geschwindigkeitstufe 1 (RÜHREN) arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Weitere Hinweise finden Sie unter „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer" auf Seite 7.

Kuchenfertigmischungen

Bei der Verarbeitung von Kuchenfertigmischungen Geschwindigkeitsstufe 4 (mittlere Geschwindigkeit) und Geschwindigkeitsstufe 6 (hohe Geschwindigkeit) auswählen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die auf der Packung angegebene Rührzeit eingehalten wird.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe 1 (RÜHREN) zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

Mischen von Flüssigkeiten

Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.

Kneten von Hefeteig

IMMER den Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden. Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt.

Für die 4.25-Liter-Schüssel NIEMALS Rezepte verwenden, bei denen mehr als 0,87 kg (7 Tassen) Weizenmehl oder 0,81 kg (6 Tassen) Vollkornmehl für den Teig benötigt werden.

Für die 4.83-Liter-Schüssel NIEMALS Rezepte verwenden, bei denen mehr als 1,00 kg (8 Tassen) Weizenmehl oder 0,81 kg (6 Tassen) Vollkornmehl für den Teig benötigt werden.

Mischen und Kneten von Hefeteig

„Schnellrühren” beschreibt eine Methode zum Brotbacken, bei der die Trockenhefe mit anderen trockenen Zutaten vor der Zugabe von Flüssigkeit vermischt wird. Im Gegensatz dazu wird bei der traditionellen Methode die Hefe in warmem Wasser aufgelöst.

1. Alle trockenen Zutaten, auch die Hefe, in die Schüssel geben mit Ausnahme von 1 bis 2 Tassen (125 bis 250 g) Mehl.
2. Die Schüssel und den Knethaken anbauen. Verriegeln Sie den Motorkopf. Geschwindigkeitsstufe 2 auswählen und 15 Sekunden lang umrühren bzw. so lange, bis alle Zutaten gemischt sind.



3. Bei Geschwindigkeitsstufe 2 allmählich die flüssigen Zutaten der Mehlmischung zusetzen und weitere 1 bis 2 Minuten rühren.

HINWEIS: Wenn die Flüssigzutaten zu schnell zugegeben werden, sammeln sie sich um den Knethaken und verzögern den Rührvorgang.



4. Bei Geschwindigkeitsstufe 2 gegebenenfalls vorsichtig das restliche Mehl in Portionen von jeweils ½ Tasse (60 g) zugeben. Den Rührvorgang fortsetzen, bis sich der Teig nach etwa 2 Minuten von der Rührschüsselwand löst.



5. Wenn der Teig am Haken haftet, kneten Sie 2 Minuten lang bei Geschwindigkeit 2 oder bis der Teig gleichmäßig und elastisch ist.
6. Den Rührkopf entriegeln und nach hinten kippen. Den Teig vom Knethaken lösen. Die Rezeptanweisungen zum Aufgehen, Formen und Backen befolgen.

Für ein Lieblingsrezept nach der konventionellen Methode Hefe in warmem Wasser in der angewärmten Rührschüssel auflösen.
Mit Ausnahme von 125 bis 250 g (1 bis 2 Tassen) Mehl die erstlichen flüssigen und festen Zutaten zugeben. Mit Drehzahlstufe 2 etwa eine Minute lang rühren bzw. So lange, bis die Zutaten gründlich gemischt sind. Die Schritte 4 bis 6 ausführen. Beide methode sind gleichermaßen zur Brotzubereitung geeignet. Jedoch ist die Methode „Schnellrühren” für Neulinge u. U. etwas schneller und einfacher. Sie ist etwas weniger temperaturempfindlich, da die Hefe mit trockenen Zutaten und nicht mit warmer Flüssigkeit vermischt wird.

Eiweiß

Die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Schüssel geben. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und das Eiweiß schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	DREHZAHL
1 Eiweiß	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
2 bis 4 Eiweiße	ALLMÄHLICH bis Stufe 8
6 oder mehr Eiweiße	ALLMÄHLICH bis Stufe 8

Schaumschlagestaden

Mit der Küchenmaschine KitchenAid® lässt sich Eiweiß schnell schlagen. Die Konsistenz ständig kontrollieren, damit das Eiweiß nicht zu steif wird. Diese Liste enthält weitere Informationen.

Schaumig

Große, ungleichmäßig verteilte Luftblasen.

Eischnee beginnt seine Form beizubehalten

Feine und kompakte Luftblasen; Eischnee ist weiß.

Flaumig

Eischnee fällt zusammen, sobald der Schneebesen entfernt wird.

Fast steif

Bildet steife Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Die eigentliche Masse ist jedoch weich.

Steif, aber nicht trocken

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee hat eine einheitliche Farbe und glänzt.

Steif und trocken

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee ist fleckig und matt.

Schlagsahne

Kalte Schlagsahne in die gekühlte Schüssel geben. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	GESCHWINDIGKEIT
59 ml (¼ Tasse)	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
118 ml (½ Tasse)	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
236 ml (1 Tasse)	ALLMÄHLICH bis Stufe 8
472 ml (1 Pint)	ALLMÄHLICH bis Stufe 8

Konsistenz

Beim Schlagen die Schlagsahne genau beobachten. Da die Küchenmaschine KitchenAid® sehr schnell schlägt, dauert es nur einige Sekunden, bis die jeweilige Konsistenz erreicht ist. Auf folgende Merkmale achten:

Schlagsahne beginnt einzudicken

Die Schlagsahne ist dick und sieht puddingähnlich aus.

Schlagsahne behält Form bei

Bildet weiche Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Kann bei der Zubereitung von Süßspeisen und Soßen unter andere Zutaten untergehoben werden.

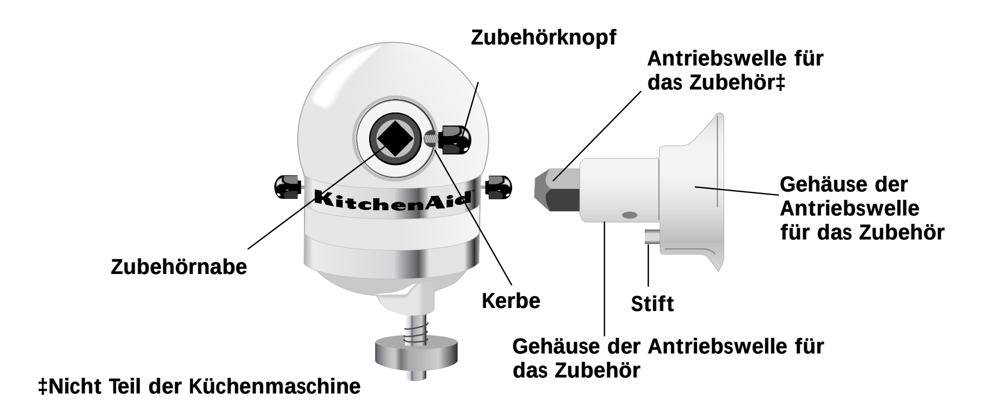
Steif

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Als Garnierung für Kuchen oder Süßspeisen oder zum Füllen von Cremegebäck.

Zubehör und Zusatzteile

Allgemeine Hinweise

Zubehör von KitchenAid® ist so konstruiert, dass es lange hält. Die Antriebswelle für das Zubehör und die Zubehörnabe haben einen quadratischen Querschnitt, so dass das Zubehör bei der Übertragung der Antriebskraft nicht rutscht. Nabe und Gehäuse der Antriebswelle sind konisch, so dass selbst bei Verschleiß und nach längerer Nutzung ein sicherer Sitz gewährleistet ist. Zubehör von KitchenAid® benötigt keinen zusätzlichen Antrieb. Die Antriebseinheit ist bereits in die Küchenmaschine integriert.



Allgemeine Hinweise

Anbau

1. Die Geschwindigkeitsregelung ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links drehen.
4. Entfernen Sie den Schutz der Zubehörnabe.
5. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs in der Zubehörnabe einsetzen. Die Antriebswelle für das Zubehör muss fest in der quadratischen Zubehörnabe sitzen. Gegebenenfalls das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehör in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.
6. Den Zubehörknopf durch Drehung nach rechts festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.
7. Die Küchenmaschine an eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

Abbau

1. Die Geschwindigkeitsregelung ausschalten.
2. Den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.
3. Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links drehen. Das Zubehör leicht hin und her drehen und dabei abziehen.
4. Den Zubehörnabedeckel wieder herunterklappen. Den Zubehörknopf durch Drehung nach rechts festziehen.

Reparatur



Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

Die folgenden Hinweise vor der Verständigung der Kundendienststellen beachten.

1. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt, die Küchenmaschine abschalten. Weitere Hinweise finden Sie unter „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer” auf Seite 7.

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, folgende Fragen klären:

- Ist die Küchenmaschine mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Bei Verwendung eines Trennschalters muss der Schalter geschlossen sein.
- Die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden abschalten und dann wieder einschalten. Wenn die Maschine auch dann noch nicht anläuft, 30 Minuten abkühlen lassen und dann wieder einschalten.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, eine der „Vertragswerkstätten” verständigen (siehe Seite 15).

Deutsch

Garantie für die KitchenAid®-Haushaltküchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf für Europa

Garantieperiode:	**KitchenAid zahlt für::**	**KitchenAid übernimmt keine Kosten für:**
5KSM150PS: 5 Jahre 5K45SS: 2 Jahre	Kosten für Ersatzteile und Reparaturarbeiten zur Beseitigung von Material- oder Verarbeitungsfehlern, die innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist anfallen. Die Regelung nach der gesetzlichen Gewährleistungspflicht entnehmen Sie bitte unseren Bedingungen, die dem Handlespartner vorliegen. Die Reparatur muss durch eine KitchenAid-Kundendienststelle ausgeführt werden.	A. Reparaturen an Küchenmaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN.

Kundendienststellen

Sämtliche Kundendienstleistungen können nur durch ein örtliches, autorisiertes KitchenAid Servicecenter durchgeführt werden. Der Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, kann Ihnen das nächste KitchenAid Servicecenter nennen.

In Deutschland:

Kurt Klauke: In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK,
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro, Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 3810 4026 (kostenlos)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com

Deutsch



FOR THE WAY IT'S MADE.™

Änderungen der technischen Daten jederzeit vorbehalten. Irrtümer vorbehalten.

9709851 5380dZw506